

## LE RICETTE PASSO PER PASSO

# Ratatouille d'inverno

Facile / 1 h / per 4 pers.

200 g di polpa di zucca · 200 g di patate piccole sbucciate · 1 piccolo cavolfiore · 1 carota · 2 porri · 1 cuore di sedano · 2 carciofi · 1 finocchio · timo · maggiorana · 50 g di burro · olio extravergine d'oliva · sale · pepe



**1 Lavate** i porri, privateli della parte verde e delle barbette e affettateli fini. Pulite il sedano, raschiate la carota, e tagliateli a bastoncini. Lavate il finocchio, eliminate la parte esterna più rovinata e riducetelo a fettine. Pulite i carciofi togliendo il gambo, le spine e le foglie esterne più dure, poi divideteli a metà, eliminate il fieno all'interno e tagliateli a spicchi. Riducete il cavolfiore a cimette e tagliate la zucca a cubetti.



**2 Scaldate** 2 cucchiai d'olio in una casseruola con il burro, unitevi le patate e le verdure preparate, tranne la zucca e il cavolfiore. Insaporite con 1 presa di sale e 1 macinata abbondante di pepe e profumate con 2 rametti di timo e 1 di maggiorana. Lasciate insaporire le verdure per qualche minuto mescolando con un cucchiaio di legno, poi bagnatele con 1/2 bicchiere d'acqua bollente.



**3 Coprite** la casseruola e fate cuocere a fuoco basso per circa 15', poi aggiungete la zucca e il cavolfiore, regolate di sale e pepe e proseguite la cottura per altri 15'. Trasferite le verdure in una pirofila leggermente unta d'olio, mettetela in forno già caldo a 200° e fate asciugare tutto per circa 10'. Portate la ratatouille in tavola ben calda, direttamente nella pirofila di cottura.



## IL PRODOTTO GIUSTO

• **Carote, Selenella (600 g, € 1)** Queste carote nascono dai terreni più fertili d'Italia e sono prodotte attraverso una filiera controllata e certificata dopo rigorosi controlli pre e post raccolta. Sode e saporite, ricche di vitamine e minerali, si prestano per tantissime preparazioni crude e cotte e sono perfette per cucinare questa ratatouille.